

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE



MGA Margheria yder en exceptionel Barolo, der især værdsættes for at forene kraftfuldhed med en usædvanlig finesse.

adriatvinimport.dk



Barolo Margheria DOCG Luigi Pira

Luigi Pira-vinbruget hører hjemme i Serralunga d'Alba, hvor Pira-familien har ejet jord siden slutningen af det 19. århundrede. Ejendommen blev dog først for alvor grundlagt i starten af 1950'erne af Luigi Pira og hustruen Rosa. Man slog ind på en ny vej i starten af 1990'erne, da Luigi og Rosas sønner Gianpaolo, Romolo og Claudio ville noget andet og mere, og med jord på lokaliteter som Margheria, Marencia og Vignarionda var potentialet åbenlyst. Gianpaolo Pira fik en hovedrolle som vinmager og familiens ansigt udadtil, og han blev hjulpet i gang af Elio Altare og Marc de Grazia. Årgange som 1996 og 1997 gav et indtryk af den ønskede frugt- og fadbetonede stil, som kendes fra den historiske Barolo Boys-æra, hvor Baroli blev lavet med korte udblødninger ved høje temperaturer og lagring på en høj andel af nye Allier-egefade. Efter årtusindskiftet begyndte Pira at justere stilen, så vine bevarede en frugtbetoning, men alligevel blev mere elegante og langt mindre fadprægede. Nu laves alle Baroli med 18-24 dages maceration og den karakterfulde Barolo del Comune di Serralunga og den gratis Barolo Margheria lagres udelukkende på *botti*. Den virile Barolo Marencia lagres først et år på 20% nye 500 liters Allier-tonneaux og siden et år på *botti*, og den majestætiske Barolo Vignarionda lagres først et år på 20% nye Allier-barriques og dernæst et år på *botti*. De tre enkeltmarkslokaliteter ligger tæt på hi-nanden i den centrale del af den aflange kommune, men vine herfra viser en forunderlig spændvidde i fremtræden. Pira-familien ejer nu ca. 13 ha vinmarker og laver ca. 60.000 flasker årligt. Der arbejdes økologisk i markerne, og der grønthøstes og udøves en streng udbyttekontrol. Vingården drives i tiltagende grad med Gianpaolo Pira og hustruen Tiziana og deres to døtre Annalisa og Elena i front.

MGA Margheria yder en exceptionel Barolo, der især værdsættes for at forene kraftfuldhed med en usædvanlig finesse, og oplevelsen af dette bliver ganske tydelig når vinen her f.eks. smages i sammenhæng med Piras øvrige portefølje. Den fremstilles efter traditionelle forskrifter, med lang udblødning og lagring på store *botti*. Gianpaolo Pira fortolker den med en diskret accentuering af frugten og de gamle planter er med til at give vinen en betagende intensitet.

LOKALITET

1,5 sydvestlige ha på MGA Margheria i Serralunga d'Alba, fra 260-310 moh. Planterne er sat i 1959, og de øvre positioner anvendes til denne vin.

TYPE

Rødvin.

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

5000-5500 kg druer/ha.

DYRKNINGSFORM

Økologisk, bæredygtigt.

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 7000 flasker.

FRA MOST TIL VIN

Alkoholisk gæring på termostyrede ståltonke og 18-24 dages maceration. Vinen lagres to år på 25 hl *botti di rovere di Slavonia* og et år på flaske før frigivelse.

OPLEVELSEN

Granatrød med teglorange reflekser. Detaljeret og præcis aromatisk profil med sammensathed og dybde. Elegant og dog ekstrakt og meget velstruktureret, med faste, modne tanniner og en attraktiv livlighed i smagen.

ASSOCIATIONER

- Violer, roser, pottpourri
- Variationer af kirsebær
- Letkonfiterede skovbær
- Tjære, træfler, lakrids, tobak

SERVERING

- Risotto allo zafferano
- Finanziara alla piemontese
- Stegt eller grillet rødt kød

Serveringstemperatur: 15-16° C.

POTENTIALE

Op til 15+ års flaskelagring.

www.piraluigi.it